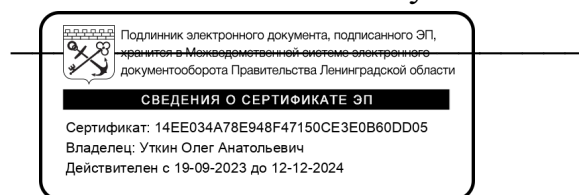


КОМИТЕТ ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ  
ОБЛАСТИ  
«ТОСНЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ ЛО «Тосненский  
политехнический техникум»



**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
на 2023-2024 у. г.

Квалификация: техник-технолог  
Форма обучения – очная

Точно  
2023

ОДОБРЕНО

Методическим советом для  
использования в учебном процессе

\_\_\_\_\_ Айрапетова Т.Г.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

Протокол № \_\_\_\_\_

Составитель: Микушина Т.И., методист  
Хажомия Л.В., преподаватель

## I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа государственной итоговой аттестации ( ГИА) выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с требованиями:

- Закона РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказа Минпросвещения РФ от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказа Минпросвещения от 8.11. 2021 года N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384;

1.2. Программа государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (далее – Программа) устанавливает правила организации и проведения ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум», осуществляющим образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, включая формы государственной итоговой аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, итоговой требования, к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа с ограниченными возможностями здоровья.

1.3. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (от 22 апреля 2014г. № 384) (далее – стандарт), Уставом техникума.

1.4. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения студентами по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» основных профессиональных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

1.5. Оценка качества подготовки выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

1.6. Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции (п.4.1. стандарт).

1.7. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются (п.4.2. стандарт):

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

1.8. На основании раздела 4.3 стандарта техник-технолог должен быть готов к следующим видам профессиональной деятельности (далее – ВПД)

4.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

4.3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4.3.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

4.3.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

4.3.6. Организация работы структурного подразделения.

4.3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

1.9. Согласно разделу 5 техник-технолог должен обладать компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных

блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.10. Настоящая Программа определяет совокупность требований к государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на 2023-2024 учебный год.

## **II. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ КОМИССИЯ**

2.1. Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией по программе среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемой ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум».

2.2. Состав государственной экзаменационной комиссии формируется приказом директора. Ответственный секретарь государственной экзаменационной комиссии назначается директором из числа работников колледжа.

2.3. Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей профессионального цикла специальности «Технология продукции общественного питания», имеющих высшую или первую квалификационную категорию; представителей сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

2.4. Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

2.5. Председателем государственной экзаменационной комиссии ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум» назначается лицо, не работающее в колледже, из числа:

- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;
- руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;
- ведущих специалистов – представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

2.6. Заместитель председателя государственной экзаменационной комиссии – директор.

2.7. Основные функции государственной экзаменационной комиссии:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности Технология продукции общественного питания;

- комплексная оценка сформированности профессиональных и общих компетенций;

- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и о выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;

- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.8. Государственная экзаменационная комиссия руководствуется в своей деятельности настоящей Программой, а также федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

### **III. ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

3.1. Государственная итоговая аттестация выпускников ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум» по образовательным программам СПО в соответствии с ФГОС проходит в виде защиты выпускной квалификационной работы.

3.2. Выпускная квалификационная работа по специальности 19.02.10 выполняется в форме дипломной работы.

3.3. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями профессиональных модулей специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания совместно с работодателями и рассматриваются на методическом совете. Студенту предоставляется право выбора вплоть до предложения своей тематики с обоснованием целесообразности её разработки. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО специальности «Технология продукции общественного питания»:

ПМ.01. - Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

- ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление

сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06. Организация работы структурного подразделения

– ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар».

3.4. При подготовке выпускной квалификационной работы каждому студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Руководитель дипломной работы:

- выдает студенту индивидуальное задание на выпускную квалификационную работу (*приложение 3*);

- оказывает квалифицированную помощь в составлении календарного плана на весь период выполнения выпускной квалификационной работы;

- рекомендует студенту необходимую основную литературу, законы, справочные материалы, учебники, учебные пособия и другие источники по теме;

- проводит предусмотренные расписанием консультации;

- проверяет выполнение работы (по частям и в целом) и дает на неё отзыв.

3.5. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей осуществляется распорядительным актом колледжа.

3.6. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускникам квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются директором ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум» после их обсуждения на заседании методического совета техникума с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

3.7. Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

#### **IV. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

4.1. Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и является обязательной процедурой для выпускников очной формы обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум».



4.2. В соответствии с ФГОС СПО и учебным планом специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания объем времени для очной формы обучения определяется следующим образом:

- 4 недели на выполнение выпускной квалификационной работы по специальности с 20.05.2024 до 14.06.2024;
- 2 недели на защиту выпускной квалификационной работы по специальности с 17.06.2024 до 28.06.2024.

4.3. График проведения государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

4.3.1. Определение тем выпускных квалификационных работ; ознакомление студентов с предложенными темами; распределение студентов по руководителям ВКР - не позднее 25 декабря 2023г.

4.3.2. Составление календарного плана выполнения студентами разделов ВКР – не позднее 25 декабря 2023 г.

4.3.3. Утверждение тем дипломных работ. Примерный перечень тем представлен в приложении 1. Оформление приказа – не позднее 5 апреля 2023г.

4.3.4. Выдача студентам индивидуальных заданий на выполнение выпускной квалификационной работы - не позднее 5 апреля 2024г.

4.3.4. Составление графика консультаций руководителей по вопросам написания выпускной квалификационной работы – не позднее 20 мая 2024г.

4.3.6. Выполнение студентом выпускной квалификационной работы - 20.05.2024 до 14.06.2024 года.

4.3.7. Проверка и подпись выпускной квалификационной работы руководителем – 15.06.2024-16.06.2024.

4.3.8. Рецензирование выпускной квалификационной работы рецензентом – 17.06.2024-18.06.2024.

4.3.9. Защита выпускной квалификационной работы – 19.06.2024 – 26.06.2024.

4.4. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академические задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

4.5. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

4.6. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные директором колледжа, доводятся до сведения студентов не

позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

4.7. Выполнение выпускной квалификационной работы осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в графике проведения государственной итоговой аттестации. В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов выпускной квалификационной работы руководитель ставит в известность заместителя директора по УР.

4.8. Общее руководство и контроль за процессом выполнения осуществляет заместитель директора по УР и руководитель выпускной квалификационной работы.

4.9. Руководитель выпускной квалификационной работы проводит консультации для студентов в соответствии с разработанным графиком консультаций и индивидуальным календарным планом студента.

4.10. В соответствии с темой руководитель выпускной квалификационной работы выдает студенту индивидуальное задание на выпускную квалификационную работу (*приложение 3*). Это задание вместе с дипломной работой представляется государственной экзаменационной комиссии. Индивидуальное задание должно быть выдано не позднее 5 апреля 2024г.

4.11. Выпускная квалификационная работа должна содержать не более 40 - 60 листов и включать следующие разделы:

- титульный лист;
- индивидуальное задание на выполнение выпускной квалификационной работы;
- содержание;
- введение (обоснование актуальности темы, цели и задачи);
- глава 1. Теоретическая часть (анализ истории вопроса и современного состояния исследуемой проблемы);
- глава 2. Практическая часть (результаты собственных исследований проблемы, анализ и комментарии по материалам предприятия);
- заключение (выводы и предложения);
- список литературы;
- приложения.

Согласно традиционной структуре выпускной квалификационной работы, в каждой главе должно быть 2-3 параграфа.

4.12. Общие требования к оформлению выпускной квалификационной работы:

- размер бумаги стандартного формата А 4 (210x297 мм);
- поля: верхнее – 2, нижнее – 2, левое – 3, правое – 1; отступ красной строки – 1,25 см;
- ориентация – книжная;
- шрифт Times New Roman размером – 14 в основном тексте; 12 размером - в таблицах и сносках;
- межстрочный интервал – 1,5 в основном тексте; одинарный – в таблицах и подстрочных ссылках;

- выравнивание основного текста и ссылок – по ширине;
- нумерация страниц производится, начиная с 3-й страницы (Введение); на титульном листе и листе с содержанием страницы не выставляются; номер страницы располагается в нижнем правом углу; нумерация страниц производится последовательно, включая введение, I и II главы, заключение, список литературы; страницы приложения не нумеруются;
- заголовки должны соответствовать следующим требованиям:
  - заголовки выделяются жирным шрифтом;
  - заголовки выравниваются по левому краю;
  - точка в конце заголовка не ставится;
  - заголовок, состоящий из двух и более строк, печатается одинарным междустрочным интервалом;
  - каждую главу необходимо начинать с новой страницы, а параграфы располагаются друг за другом по тексту;
- формулы, коэффициенты и т.п. сопровождаются ссылкой на источник, указанный в списке литературы;
- таблицы помещаются в тексте после абзацев, содержащих ссылку на них;
- рисунки (иллюстрации) должны иметь наименование, расположенное над – или под ними;
- список литературы составляется с учетом требования ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка.

4.13. На завершающем этапе выполнения студентом выпускной квалификационной работы руководитель ставит подпись на титульном листе, проводит анализ хода ее выполнения, дает отзыв на выпускную квалификационную работу выпускника и выставляет оценку уровня подготовленности студента к защите выпускной квалификационной работы. Готовая работа брошюруется.

4.14. Отзыв руководителя о работе выпускника над дипломной работой является основанием для допуска студента к рецензированию выпускной квалифицированной работы рецензентом. Бланк отзыва представлен в приложении 4.

4.15. Все выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензирование выполненных выпускных квалификационных работ осуществляется специалистами из числа преподавателей общепрофессиональных дисциплин или представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников. Рецензенты назначаются приказом директора техникума. Бланк рецензии представлен в приложении 5.

4.16. Рецензия должна содержать:

- заключение о соответствии темы и содержания выпускной квалификационной работы;
- оценку качества выполнения каждого раздела выпускной квалификационной работы;

- оценку степени разработанности новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- оценку выпускной квалификационной работы по четырехбалльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

4.17. В состав государственной итоговой аттестации выпускников, освоивших основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования, обязательно включается защита выпускной квалификационной работы.

4.18. Расписание проведения защиты выпускной квалификационной работы утверждается приказом директора техникума и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

К началу защиты выпускной квалификационной работы для государственной экзаменационной комиссии должны быть представлены следующие документы:

- программа государственной итоговой аттестации;
- приказ о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- выпускные квалификационные (дипломные) работы выпускников;
- зачетные книжки;
- книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

4.19. Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей её состава.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится 0,5 академического часа на одного студента. Во время доклада студенту рекомендуется использовать материал, иллюстрирующий основные положения выпускной квалификационной работы – электронную презентацию (не более 15 слайдов).

4.20. Студентам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время её проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

4.21. При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- представленный наглядный материал (в том числе презентация);
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной

экзаменационной комиссии. Критерии оценивания представлены в приложении 2.

4.22. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

4.23. Выставленные оценки комментируются (обосновываются) председателем государственной экзаменационной комиссии в присутствии всех аттестуемых студентов.

4.24. При успешной защите выпускной квалификационной работы выпускнику присваивается квалификация специалист по сервису на транспорте. Результаты присвоения квалификации протоколируются с указанием уровня получаемого диплома.

4.25. Студентам, не прошедшим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине, предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию без отчисления из техникума.

Дополнительное заседание государственной экзаменационной комиссии организуется в установленные колледжем сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления студентом, не прошедшим государственную итоговую аттестацию по уважительной причине.

4.26. Студенты, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации студент, не прошедший государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получивший на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в техникум на период времени, установленный техникумом самостоятельно, но не менее предусмотренного графиком учебного процесса для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программой среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного студента назначается не более двух раз.

4.27. Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем государственной экзаменационной комиссии (в случае отсутствия председателя - его заместителем) и секретарем государственной экзаменационной комиссии и хранения в архиве ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум».

## **V. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ**

5.1. По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласие с её результатами (далее – апелляция).

5.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум».

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объединения результатов государственной итоговой аттестации.

5.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента её поступления.

5.4. Состав апелляционной комиссии утверждается директором техникума одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум», не входящих в данном учебном году в состав государственной экзаменационной комиссии. Председателем апелляционной комиссии является директор техникума.

5.5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей её состава. На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

5.6. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

5.7. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации. В этом случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум».

5.8. При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалифицированной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

5.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

5.10. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим. Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под подпись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

5.11. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

5.12. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве техникума.

**Примерная тематика выпускных квалификационных работ  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

№ п/п	Темы дипломных работ гр. 47-с
1	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд в ресторане белорусской кухни
2	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных фирменных блюд в ресторане русской кухни
3	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане русской кухни
4	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из мяса в ресторане русской кухни
5	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из рыбы в ресторане русской кухни
6	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных фирменных блюд из птицы в ресторане
7	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных соусов в ресторане
8	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из морепродуктов в ресторане
9	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных фирменных блюд из яиц в ресторане
10	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих и холодных блюд из сыра в ресторане
11	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих закусок в ресторане с использованием современных технологий и оборудования
12	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции из овощей и грибов в ресторане
13	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных современных десертов в ресторане
14	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих современных десертов в ресторане



15	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий из бисквитного теста в ресторане
16	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий из песочного теста в ресторане
17	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий из заварного теста в ресторане
18	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий в ресторане
19	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных кондитерских изделий из тюлипного теста в ресторане
20	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных фирменных блюд из мяса и мясопродуктов в ресторане
21	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных фирменных блюд из рыбы в ресторане
22	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных фирменных блюд из морепродуктов в ресторане
23	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных салатов из сырых овощей и фруктов в ресторане
24	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление канапе и холодных закусок сложного ассортимента в ресторане
25	Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложных горячих фирменных блюд из птицы и дичи в ресторане

## Критерии оценки выпускной квалификационной работы

Критерии	Показатели			
	Оценки «2 - 5»			
	«Неудовлетворительно»	«Удовлетворительно»	«Хорошо»	«Отлично»
<b>Актуальность</b>	Актуальность исследования автором не обосновывается. Не точно и не понятно сформулированы цель и задачи, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием).	Актуальность либо вообще не определена, либо сформулирована в общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.	Автор работы обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
<b>Логика работы</b>	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы.
<b>Сроки</b>	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня).	Работа сдана с соблюдением всех сроков.

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из беседы с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ВКР.
Оформление работы	Много нарушений правил оформления (текст разным шрифтом, размером, пр.) и низкая культура ссылок.	Представленная дипломная работа имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям.	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.

<p style="text-align: center;"><b>Защита работы</b></p>	<p>Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.</p>	<p>Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.</p>	<p>Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p>	<p>Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).</p>
<p style="text-align: center;"><b>Оценка работы</b></p>	<p>Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ВКР не выполнена.</p>	<p>Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ВКР выполнена некачественно.</p>	<p>Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.</p>	<p>Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.</p>

«Утверждаю»  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ Т.Г. Айрапетоваа

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Задание на выпускную квалификационную работу

Студенту \_\_\_\_\_ группы, специальности 19.02.10  
Технология продукции общественного питания

---

**Тема выпускной квалификационной работы:**

---

---

**Исходные данные:**

---

---

---

---

**Пояснительная записка** должна быть набрана на компьютере на одной стороне листа.

Все разделы пояснительной записки следует излагать по возможности кратко, чтобы размер в целом не превышал при печатном тексте 40 - 50 страниц, шрифт 14, интервал 1,5.

**Введение:** \_ актуальность; объект; предмет; цели; задачи; методы решения (до 5 страниц)

Глава1. \_\_\_\_\_

Глава2. \_\_\_\_\_

**Заключение:** Анализ результатов выполнения дипломной работы  
**Список источников** не менее 20 информационных источников, на  
которые есть ссылки в тексте

Наименование предприятия, на котором проходит преддипломную  
практику \_\_\_\_\_

Фамилия и должность руководителя ВКР

Дата выдачи ВКР «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок окончания ВКР «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель выпускной  
квалификационной работы

\_\_\_\_\_

*подпись*

\_\_\_\_\_

*расшифровка подписи*

**ОТЗЫВ**  
**на выполнение выпускной квалификационной работы**  
**(дипломного проекта)**

Студента

Группы \_\_\_\_\_ ГБПОУ ЛО «Госненский политехнический техникум»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Тема работы:

1.Общая характеристика дипломного  
проекта \_\_\_\_\_

2.Соответствие заданию по объему и степени разработки основных разделов  
выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)

3.Положительные стороны работы

4.Недостатки в пояснительной записке и ее оформлении

5.Характеристика аналитической части работы

6.Степень самостоятельности учащегося при разработке вопросов темы

Оценка работы \_\_\_\_\_

Руководитель выпускной  
квалификационной работы

\_\_\_\_\_ *подпись*

\_\_\_\_\_ *расшифровка подписи*

Тосно 2024 г.

**РЕЦЕНЗИЯ**  
**на выполнение выпускной квалификационной работы**  
**(дипломного проекта)**

Студента

\_\_\_\_\_

Группы \_\_\_\_\_ ГБПОУ ЛО «Тосненский политехнический техникум»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Тема работы:

1. Общая характеристика дипломного проекта

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. Соответствие заданию по объему и степени разработки основных разделов выпускной квалификационной работы (дипломного проекта)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. Положительные стороны работы

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

4. Недостатки в пояснительной записке и ее оформлении

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. Характеристика графической аналитической части работы

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6. Степень самостоятельности учащегося при разработке вопросов темы

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Оценка работы

\_\_\_\_\_

Рецензент выпускной  
квалификационной работы

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Тосно 2024 г.